ステンレス鍋取扱説明書

Stainless steel pot Instruction Booklet

1　Fissler history…… P１～２
2　ご使用上の注意 …… P３～６
3　フィスラーステンレス鍋の特長 …… P７
4　ご使用の手順 …… P８
5　調理の基本とコツ …… P９～１３
6　使用後のお手入れ …… P１４
7　レシピ本のご紹介……P１５
8　アイテム別特徴 …… P１８

この度はお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みの上、安全に注意してご使用ください。また、お手元に保管くださいますようお願い申し上げます。

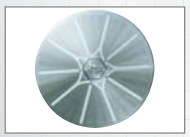
Fissler.Perfect every time

1 FISSLER HISTORY

1845
旧西ドイツ南西部のIdar-Oberstein(イーダーオーバーシュタイン)で配管業者のカール・フィリップ・フィスラーが創業。

1953
Fisslerスプリング式圧力鍋(Vitavit)を発表、特許取得。ドイツ初ステンレス製鍋を製造する。

1995
独自の鍋底クックスター・サーミックベースを採用する。Fissler GmbHがDIN EN ISO 9001を取得する。



2006
デザインと耐久性をアップしたフライパンシリーズを発売する。

Fissler製品は現在、世界60ヶ国以上に輸出され、世界中で愛されています。

1845 旧西ドイツ南西部のIdar-Oberstein(イーダーオーバーシュタイン)で配管業者のカール・フィリップ・フィスラーが創業。

1892 野外炊事車“Gulasch Kanone”(グラッシュカノン)を発明。

1900 調理器具の新材質としてアルミニウムを採用する。

1930 大型豪華客船“Europa”“Bremen”の厨房用の鍋にFisslerの鍋が使用される。

1953

1956 ドイツ初のPTFEコーティングを施したフライパンを完成する。

1973 岩谷産業株式会社とFissler GmbHと総代理店契約を締結。日本で初めてフィスラー社の圧力鍋を販売開始する。

1980 ステンレス製の鍋で熱くなりにくい取っ手を採用する。

1987 岩谷産業㈱とFissler GmbHとの合弁会社イワタニ・フィスラー㈱設立。

1995

1998 マジックシリーズのキッチンツールを発売開始する。

2003 世界的ヒット商品…プロコレクションシリーズのフタのデザインを一新してさらに機能をアップする。

2005 Fissler GmbH設立160周年を迎える。

2006

2007 イワタニ・フィスラー㈱設立20周年を迎える。

2008 フィスラージャパン㈱設立。

2 ご使用上の注意

―下記に反したご使用による故障や損傷は保証の対象外となりますのでご注意ください―

⚠ 電磁調理器（IH）をご使用の際は、必ず機器の取扱説明書を確認の上、適切な火力で正しくご使用ください。
⚠ 電磁調理器は火力が強く、高温になりすぎますので、必ず中火以下でご使用ください。

ご注意！

●この商品は調理以外にはご使用にならないでください。

●把手やつまみの取り付けに破損やがたつき等がないか、安全を確認してから使用してください。

●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になります。

●空焚きはしないでください。空焚きは火災や底剥がれ等の本体の変形、把手やつまみの破損の原因となります。必ず使用される前に確認をしてください。

●落下等、衝撃を与えないでください。フタや鍋口部が変形すると無水調理等が出来なくなることがあります。

●吹きこぼれ、煮こぼれ防止のため、適量にてご使用ください。ガスの火が消えたり、熱源故障の原因となります。

●少量の油で揚げ物をする際は、熱源の揚げ物用温度調整機能は使用しないでください。

●ストーブの上では、使用しないでください。

●加熱した直後に鍋底を急冷しないでください。底が剥がれる原因となります。

●調理中や調理の直後は本体やフタが熱くなっています。火傷の危険がありますので幼児の手に触れないようにしてください。

●把手やつまみは熱くなることがあります。火傷の危険がありますので鍋つかみや布巾等をご使用ください。

●鍋はコンロの中央に置いて安定させて使用してください。

●炎が鍋の底面からはみ出さないように使用してください。把手等が熱くなり、焦げて破損の原因となります。また、隣接するコンロの炎が把手に当らないように向きを調整してください。

●塩を加える際は、沸騰したお湯に入れかき混ぜながら完全に溶かしてください。鍋の中に塩や塩分の多い食材を入れたままにしておくと腐食（白い斑点やピンホール）の原因となりますのでご注意ください。また、沸騰したお湯に塩を入れると再沸騰し、お湯が飛ぶことがあるので十分お気を付けください。

●鍋の中に料理を保存しないでください。錆びや腐食の原因になります。誤った使い方や保管方法、または使う食材などにより、ステンレスでも錆びることがあります。

●汚れたまま長時間放っておくと汚れが落ちにくくなります。使用後はよく洗って乾燥させてください。

●本体の一部にはアルミニウムを使用しておりますので酸やアルカリ成分の強い洗浄剤をご使用いただくと腐食の原因になりますのでご注意ください。

●火を止めて鍋を放置するとフタが開かなくなる場合があります。調理後火を止めてからすぐに一度フタを開けて鍋内に空気を入れてください。

●フタを置くときにはつまみを下にしてください。熱いフタを平らなところに伏せた状態で置きますと取れなくなることがあります。

表側
×

裏側
○

温め直しの際に、突沸現象にご注意

みそ汁を温め直すなど、中に食材が入った状態で急速に加熱すると、その熱で局部的に沸騰し、発生した鍋内の気泡が、沈澱し溜まった内容物を一気に押し上げ、その衝撃で鍋フタと共に中の具も一緒に飛び散る、突沸現象が発生する場合があります。この突沸現象は、常に発生する訳ではなく、内容物の種類、量、火力の大小等いくつかの条件の組み合わせが重なった場合に極く稀に発生する現象です。

1.温め直しの時は、お玉などで、よくかき混ぜながらコンロを着火し、鍋を加熱してください。

2.中火以下で加熱し、一気に強火で煮立てないでください。

3.煮立てる際はお玉などでよくかき混ぜながら行ってください。

フィスラー専用強化ガラスフタのお取り扱い上のご注意

・ガラス破損の注意

ガラス製品はキズが付くと破損しやすくなります。

ガラス同士あるいは硬いものとぶつからないように扱ってください。

ガラスを落とすとキズがついたり、破損することもございますので、落とさないようにご注意ください。

強化ガラスは破損すると細かく割れます。一般のガラスのように、鋭角ではありませんが、取り除く時に手を切らないように充分ご注意ください。

・フタ本体に炎がかからないようにしてください

ガラスフタを鍋からずらしてご使用にならないでください。フタを部分的に加熱し破損の原因となります。

・急激な温度変化による破損の注意

耐熱温度差は150℃ですが、ガラスが熱いうちに水に入れたり、水をかけたり、濡れた布で触れたりしないでください。

・使用開始時の洗浄（手洗い）

中性洗剤で洗ってからご使用を始めてください。ガラスを傷つける恐れのある研磨剤入りスポンジ、金属たわし、クレンザーなどをご使用しないでください。

・食器洗浄機による洗い方

食器洗浄機をご使用の際は取扱い説明書に従って、正しくお使いください。

洗時のアルカリ成分がすすぎきれずにガラスに残ると曇る事があります。

・把手部分の注意

ご使用前に把手部分に緩みやガタつきが無いか確認してください。

把手が緩んだ場合、ネジを締め直してから使用してください。

・電子レンジ、オーブンでの使用禁止

電子レンジ･オーブンではご使用にならないでください。

Q 無水調理って何?

無水調理とは、水をほとんど使わずに野菜などの素材に火を通す調理法です。少ない水分で調理することにより、水に溶けやすい野菜の栄養分を守り、素材本来の味をお楽しみいただけます。
調理中は、鍋本体とフタの間に水蒸気が水の膜となって付着。この膜が無水調理を可能にします。
その為密封性が高く、調理後フタが開かなくなる事があります。

Q どうしてフタが開かなくなるの?

1.鍋内の温度が下がるにつれて、鍋の内側へ圧力となり作用する為です。
2.炊飯、でんぷんの多い材料（特に芋類）や粘りのある材料を使用した時に、または、煮汁が縁に付着し糊の役目をします。

Q 開けるにはどうしたらいいの?

1.温め直してください。中の空気が温まると開きます。
2.鍋内に水分の少ない（無い）場合は、トロ火（極弱火）でゆっくり温めるか湯煎にかけてください。

Q 予防法は?

1.調理後火を止めてからすぐに、一度フタを開けて鍋内に空気を入れてください。余熱効果をご利用の場合は、それからフタをしていただいても十分効果があります。
※炊飯の場合でも、蒸らしに入る前に、火を止めてから一度フタを開けてください。
2.ふきこぼさないでください。ふきこぼれるのは、火力が強すぎるか、煮汁が多すぎるためです。
フィスラーの鍋は、中火で沸騰させ、後はトロ火（極弱火）で十分調理できます。また、密封性が良く通常の鍋に比べ、水分の蒸発も少なく、今までの鍋より少ない煮汁（水分）で調理できます。

3 フィスラーステンレス鍋の特長

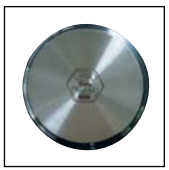
鍋底による機能の差

お買い求めいただいた商品がどの鍋底に当たるか、ご確認ください。

クックスター・サーミックベース

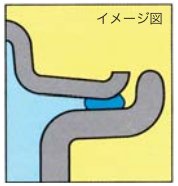
フィスラー独自のクックスター・サーミックベース・底厚三層カプセル構造鍋底は、厚さ5〜8mm。最高級ステンレスでアルミニウムをカプセルサンドしてます。効率良く熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。さらにステンレスとアルミニウムの熱膨張率、収縮率の違いを考え、特に高い平坦度が要求される電磁調理器などで加熱使用されたときに、鍋底が平坦になるように計算して設計された、独自の模様です。電磁調理器はもちろん、ガスや電気、ハロゲンヒーター、また、ドイツをはじめとするヨーロッパでの200Vのハイパワーでの耐久性も実証済みです。

サーミックベース



底厚三層カプセル構造・サーミックベース鍋底は、厚さ5〜8mm。最高級ステンレスでアルミニウムをカプセルサンドしています。効率良く熱を伝え、しかも優れた保温性を誇ります。電磁調理器はもちろん、ガスや電気、ハロゲンヒーター、また、ドイツをはじめとするヨーロッパでの200Vのハイパワーでの耐久性も実証済みです。

素材の風味と栄養を活かす水の膜「ウォーターシール」



調理中、鍋本体とフタの間には水蒸気が水の膜となって付着し、軽い密封状態になります。中火で調理をスタートし、縁から蒸気が出るか、フタを閉めたまま、フタの把手を持って回し、フタが軽くクルクル回せるようになったら、これが「ウォーターシール」が出来た合図です。この膜が無水調理を可能にします。素材の風味をそのままに、ふっくらと、おいしく調理。特に水に溶けやすく、野菜に多く含まれるビタミン、ミネラルなどの栄養分を逃がさず、栄養たっぷりのお料理に仕上がります。

液だれしない気配り設計

鍋のフチは本体に対して、45度の角度になるよう設計されています。そのためどの角度から、どの分量だけ注いでも、液だれしません。

4 ご使用の手順

ご使用の前にまず洗います。

新品の鍋には製造時の磨き油などが付着していますので、まず、酢を 2〜3 滴付け、水に薄めて洗い、その後中性洗剤で鍋の内外をていねいに洗います。
（油分が付着したまま火にかけると、油焼けにより黄色く変色し、取れにくくなります。）
この時はスポンジの柔らかい部分をお使いください。金たわしやスチールウール系のタワシを使っても、性能には何の問題もありませんが、細かな傷をつけないようにスポンジの使用をおすすめします。

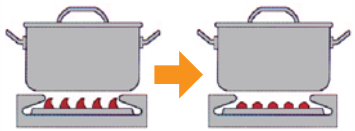
さあ、調理です。

フィスラーステンレス鍋は、熱まわりと保温性にとても優れていますので、
火力は中火以下です。火加減に十分注意してください。
電磁調理器（IH）を使う場合でも「中」からのスタートで、沸騰後「弱」にしてください。

※強火は、把手が熱くなったり、鍋肌が黄ばんだり、吹きこぼれや焦げ付きの原因にもなります。
※「中火」「トロ火」とは鍋のサイズに応じた火力です。中火とは、炎の先端が鍋底全体に当たっており、かつ、鍋底よりはみ出さない程度の火加減。またトロ火とは、炎を一番小さくした火力です。
※フライパンを温める際も、必ず中火から始めてください。
※100V の卓上 IH では火力が弱い場合もあります。
※お使いの電磁調理器の取り扱い説明書に従ってご使用ください。

中火→トロ火

中火→トロ火という順序をマスターしましょう。
“こんなに小さな火でも大丈夫かしら”
というほど小さな火でも大丈夫です。



余熱クッキング

火を止めた後、煮物、蒸し物、炊飯などの場合、しばらくこのままにしておくと余熱（蒸らし）効果で、おいしく仕上がります。（火を止める時、一度フタをはずしてください。水の膜の密閉効果でフタが開かなくなる場合があります。）

■フタをして調理することにより、沸騰が早く、素材への火の通りを早め、保温効果も高まります。また、調理中に鍋とフタの間に「ウォーターシール」をつくることにより、水分の蒸発を必要最小限に抑え、素材の旨みと栄養分を逃がさない無水調理を可能にしてくれます。

5 無水調理 基本とコツ

無水調理とは、水をほとんど使わずに野菜などの食材に火を通す調理法。葉物から根菜や芋類まで、少量の水で調理するので、水に溶けやすいビタミンなどの野菜の栄養分を逃がさずに、色よく仕上がり、本来の旨味もしっかり味わえます。

調理前のご注意

① 強火は使用しないでください。
② 無水調理中は、あまりフタを開けないでください。
③ 中火でスタートし、フタの縁から蒸気がでるか、フタを回してみてクルクルと回るようになったら、必ずトロ火（極弱火）にしてください。

※ 心配な方は初めからトロ火でもOKです。
※ 保温性が高いので早めに火を止めて、余熱調理を上手く利用しましょう。

ほとんど水なしで調理出来る素材
葉物（ほうれん草、小松菜、白菜）、もやしなど火が通りやすく柔らかい野菜。

ほうれん草の茹で方

① 洗い立ての水気がついた状態のほうれん草を入れ、フタをし、中火にかける。
（ほうれん草の量が多い場合、鍋の直径が大きい場合は大さじ3杯くらいの水を足す）
② 鍋の縁から蒸気が出るか、フタを回してみてクルクルと回るようになったら、フタを開けて、素早くひっくり返し、直ぐフタをする。
③ トロ火にして1～2分加熱するか、火を止めて2～3分蒸らす。
④ 水にさらす。

大さじ3～5杯の水で調理出来る素材
卵、じゃがいも、かぼちゃ、にんじん、ブロッコリー、アスパラ、枝豆、根菜類など少々硬い野菜。

じゃがいもの茹で方

① じゃがいもは皮をむき、均等に火が通るように大きさを切りそろえる。
（早く火を通したい場合は小さめ、薄めに、粉吹き芋やホクホクさせたい時は一口大くらいに切る）
② 鍋に①を入れ、鍋底一面に行き渡る程度の水大さじ3～5杯の水を入れ、（鍋の大きさ、茹で時間により異なる）フタをし、中火にかける。
③ 鍋の縁から蒸気が出るか、フタを回してみてクルクルと回るようになったら、トロ火にして柔らかくなるまで茹でる。
④ フタを開けて、中火にして水分を飛ばすか、水切りをする。

ゆで卵の茹で方

① 卵を常温に戻しておく。
② 鍋に①を入れ、鍋底一面に行き渡る程度の水大さじ3～5杯の水を入れ、
（鍋の大きさ、茹で時間により異なる）フタをし、中火にかける。
＊ゆで卵を入れるときにキッチンペーパーなどで座布団を作り卵を立ててあげると黄身が真ん中になる。
③ 鍋の縁から蒸気が出るか、フタを回してみてクルクルと回るようになったら、トロ火にして8～12分お好みの硬さに茹でる。
④ 冷水につける。

煮物料理 基本とコツ

底厚三層構造と、密閉度が高いフタで調理中の蒸気を逃がさず、少ない水分で食材をふっくら美味しく仕上げる事ができます。
煮汁は今までよりも控えめに、中火で沸騰したらトロ火が鉄則です。

肉じゃが 作り方

1.牛肉は大きければ半分に切り、aをからめる。じゃがいもは皮をむいて1個を4つに切る。にんじんは乱切り、玉ねぎは1個を8等分のくし切りにする。
2.キャセロールを中火にかけ、水滴を落とし、落ちた水滴が鍋の上で転がるまで加熱する（約4分）。
3.火を止め、サラダ油を全体に回し入れる。濡れ布巾の上にのせて10秒おき、温度を下げる。
4.3にじゃがいも、玉ねぎを入れて弱火にかけ、全体が透き通るまで炒める。
5.牛肉、にんじんを加え、牛肉の色が変わったら水を注ぐ。フタをして弱火で煮立て、アクをのぞく。
6.bを回し入れ、軽く混ぜ、フタをし、中火で煮立て、弱火にして20分煮る。

材料（4人分）
牛薄切り肉…250g
a しょうゆ…小さじ2
　砂糖…小さじ2
　じゃがいも…3～4個（350～400g）
　玉ねぎ…1個（150g）
　にんじん…1/2本（80g）
　サラダ油…大さじ1
　水…1/2カップ
b しょうゆ…大さじ4
　砂糖…大さじ4

炊飯料理 基本とコツ

密閉度が高いフタと、熱回りにムラがなく、保温性に優れたフィスラー底厚三層構造でご飯を炊くと、ふっくらと米一粒一粒が立ちつやつやの炊き上がりに。具材がたっぷり入った炊き込みご飯も、米と具材にムラなく火が通って美味しくできます。火加減は中火で沸騰したらトロ火に、火力が強すぎると、炊き上がりが硬くなったり焦げ付いてしまうこともあります。

白 飯 作り方

1.米はといで、ざるにあげ、水気をきって30分おく。
2.キャセロールに米、水を入れて平らにならし、フタをする。中火にかけ、煮立ってフタが軽く回せるくらいになったら、トロ火にし、12分炊く。
3.蒸らさずに、すぐに切るようにして上下を返す。

浸水させると、落としたぬかが米に吸収されてしまうので、すぐにざるにあげます。蒸らさないので、やや硬めの炊き上がりに。柔らかめの炊き上がりにしたい場合は、水分を少し増やすか、炊いた後に10分ほど蒸らします。

材料（2人分）
米…3カップ
水…3 1/4カップ

蒸し物料理 基本とコツ

野菜、肉、魚…。フィスラーなら、食材の栄養分と旨味を逃がさずに蒸すことが出来ます。鍋の熱効率に優れた構造とフタの蒸気を逃がさない構造によって、小さな火力で食材の芯まで柔らかく火を通すことが出来ます。

蒸し方

蒸し物をする際には、別売りのスチーマーもしくはスチームプレートをお使いください。

- 鍋に水、スチーマーもしくはスチームプレートをセットし、中火にかけ、湯をしっかり沸騰させて、鍋内に蒸気を満たしてから材料をいれ、調理を始めましょう。
- 材料によって中火～弱火に調節し、長時間蒸す際には時々差し湯をしてください。
- 蒸す材料が重ならないように入れると、ムラなく均等に火が通ります。
- プリンや茶碗蒸し、卵豆腐を蒸す時は、早めに火を止めて余熱で火を通すと失敗しにくくなります。

揚げ物料理 基本とコツ

熱回りにムラがなく、保温性に優れたフィスラー底厚三層構造は揚げ物にも最適。揚げるものを入れたり、揚がったものを引き上げたりしても温度変化が少なく、少ない揚げ油で、外側はからりと内側には柔らかく火を通して揚げることが出来ます。

揚げ方

- まず何も入れない状態で中火で温めます。
- 一度火を止め、鍋底から1～2cmの深さの油を注ぎます。
- 適温になったら素材を入れ、弱火～トロ火をキープして揚げます。
  油から素材が出ていてもひっくり返せば大丈夫です。

火加減は油温が適温になるまで中火、適温になったら弱火～トロ火をキープして揚げましょう。
油量が少ないので、油温が適温になったかどうかの判断は、下記を目安に。

油に菜ばし（木製）の先を入れたとき、小さな泡が出てくる。

油に菜ばし（木製）の先を入れたとき、箸先から大きめに泡が激しく出てくる。

焼き物料理 基本とコツⅠ

熱回りにムラがなく、保温性に優れたフィスラー底厚三層構造は、ステーキなど素材に脂があるものは、油を使わずに表面はカリッと中身はジューシーに焼けます。
また、玉子焼きやクレープは余熱調理でくっつかずにキレイに焼けます。

肉の焼き方（油をもっている素材）

①何も入れない状態で中火にかける。
②水を数滴落とし、落ちた水滴が鍋の上で玉のように転がる状態（写真A）になるまで約3～4分ゆっくり熱する。
③肉を入れて焼く（写真B）。
④あれば、フタをし、すぐにひっくり返さずにしばらくしてから返す。焼き目がつけばきれいに返せます。

写真A

写真B

- 皮つきの鶏もも肉や豚ロース、牛サーロインなど比較的脂の多い食材は焼くときに、ターナーなどで鍋に押しつけるようにしながら焼くと、脂が出て香りよくカリッと焼き上がります。
- 薄切り肉、薄力粉や片栗粉をまぶした肉はくっつきやすいので、②の後で油をなじませたペーパータオルで薄く油をひき、濡れ布巾の上に置くなどして少し温度を下げ、鍋の表面に油の膜をつくってから焼いてください。（しょうゆやみりんなどで味をつけて焼く場合も焦げつきやすくなるので同様に）
- 厚みがある場合は、まず両面を焼いてからフタをして焼くと、中まで火が通り、しかも外は香ばしく、内側はジューシーに仕上がります。

ココがポイント！
油なしで肉などを焼くと跡がのこりますが、それは焦げつきではなく素材からでた旨味成分です。ソースなどに上手く活用しましょう。

焼き物料理 基本とコツⅡ

玉子焼き 作り方

材　料

卵…3個
a｛だし…大さじ2、砂糖…小さじ2、塩…小さじ1/3弱｝
サラダ油…適宜

1.卵は割りほぐして、aを加えて混ぜる。
2.フライパンを中火にかけて4分ほど温める。
3.水滴を落とし、それがコロコロと転がるようであれば適温に（P12写真A）。火を止め、ペーパータオルに浸した油を全体に行き渡らせて、さらに小さじ1の油を回し入れ（写真C）、濡れ布巾に10秒のせる。
4.1を3に回し入れ中火にかける。
5.スプーンで混ぜて半熟状にし（写真D）、鍋肌を利用して（写真E）横一文字にまとめ（写真F）、三つ折にする。
6.全体に焼き色をつけ、巻きすやアルミ箔に取り、しっかり巻いて形づくる。

写真C

写真D

写真E

写真F

餃　子 作り方

材料（1台分）

餃子…8～10個
a｛水…1/4カップ、ごま油…少々｝
サラダ油…適宜

1.フライパンを中火にかけて4分ほど温める。
2.水滴を落とし、それがコロコロと転がるようであれば適温に（P12写真A）。火を止め、ペーパータオルに浸した油を全体に行き渡らせて、さらに小さじ1の油を回し入れる。
3.濡れ布巾に10秒のせ、鍋に餃子を並べて中火にかける。
4.2分30秒～3分焼き、焼き目がついたら、混ぜ合わせたaを全体にふりかけ（写真G）、フタをする。
5.2～3分そのまま中火で蒸し焼きにし、フタをはずして、水分が完全になくなるまで中火で焼く（写真H）。
6.餃子のまわりがパリッとしたら、餃子と鍋の間にターナーを差し込むようにして餃子を取り出す。

写真G

写真H

6 使用後のお手入れ

普段の調理後のお手入れ

使用後はスポンジを使用して、中性洗剤で洗い、水気を拭き取って乾燥させてください。特に鍋が温かいうちに洗うと汚れ落ちもスムーズです。

油焼け・黄ばみ・変色などのお手入れ

フィスラー専用クリーナーをお使いください。

※専用ステンレスクリーナーをご使用の場合には、水分を加えず、鍋も乾いた状態でお使いください。
鍋のにおいが気になる場合も、お使いください。
※ご使用の際には炊事用手袋を着用してください。

ステンレスクリーナー 250ml
21-001-90

- 丸めたラップやスチールウール系のたわしにステンレスクリーナーを少量つけます。
  表面が鏡面仕上げ（ミラー仕上げ）の鍋は、タオルや布巾など柔らかい素材で磨いてください。
- 乾いた状態の鍋肌に添って磨きます。
  （鍋底であれば円を描くように、側面であれば横に磨きます）
- 磨き終わりました鍋は、ステンレスクリーナーを水で洗い流した後、更に中性洗剤で洗い、水気を拭き取って乾燥させてください。

焦げついた場合のお手入れ

金属のヘラなどで無理にこそぎ落とさないでください。

① 鍋が熱いうちに、焦げつきがひたされる程度の水を沸騰させ、しばらく放置した後、磨いてください。
② 更にひどい焦げつきには、①に酢を混ぜ沸騰させ、焦げついた部分が柔らかくなるまで、しばらくの間煮立たせて、放置することを何度かくり返します。
それでも落ちない焦げつきのひどい場合は、フィスラー専用ステンレスクリーナーで鍋肌に添って円を描くように金たわしやスチールウールのたわしで磨いてください。
（鏡面仕上げの部分は傷になりやすいのでお気をつけください。）

白斑・虹色の模様

ご使用になった後に鍋の底に白い斑点や、青紫色（虹色）に変色することがあります。白い斑点は水に含まれる成分（カルシウム、マグネシウム等）が、白く変化したものです。また、青紫色（虹色）の変色はステンレス表面の酸化被膜が変色したものです。どちらも、ステンレスクリーナーをご使用いただくか、鍋に大さじ１杯程度の酢を、適量の水に溶かし沸騰していただくことで除去できます。

7 レシピ本のご紹介

**豊富なレシピと使い方を詳しく知りたい方は
オリジナルレシピ本をお買い求めください！**

毎日の料理を簡単に美味しくサポート
書店では販売していない希少品！

《ステンレス鍋編》

約100種類のレシピを掲載。調理方法の基本やコツ、
各レシピのポイントなど、解りやすく、作りやすく、解説してあります。
一流のシェフ5人のオリジナルメニューも魅力的です。

《圧力鍋編》

圧力鍋を使った120種類以上のレシピを掲載。
圧力鍋の使い方やお手入れ方法など、初心者の方でも
圧力鍋のことが何でもわかる1冊です。

【レシピブック掲載内容】

Part 1　野菜のレシピ
Part 2　肉と魚のレシピ
Part 3　煮物のレシピ
Part 4　蒸し物・揚げ物のレシピ
Part 5　ご飯のレシピ
Part 6　麺とスープのレシピ
Part 7　手作りデザートのレシピ

●メニュー提案・料理製作
小田真規子（スタジオナッツ主宰）

●取材協力
カメレオン（萩原雅彦）
リストランテ濱崎（濱崎龍一）
ルナプルギニオン（菊池美升）
レストラン・キノシタ（木下和彦）
分とく山（野崎洋光）

送料無料
税込1,575円（本体価格1,500円）

【レシピブック掲載内容】

Part 1　野菜のレシピ
Part 2　肉のレシピ
Part 3　豆・乾物のレシピ
Part 4　米・雑穀のレシピ
Part 5　魚貝のレシピ
Part 6　デザートのレシピ

●メニュー提案・料理製作
植木もも子（料理研究家）

●取材協力
レストラン大宮（大宮勝雄）
レストラン・キノシタ（木下和彦）
ジーテン（吉田勝彦）
分とく山（野崎洋光）
リストランテ濱崎（濱崎龍一）

送料無料
税込1,575円（本体価格1,500円）

（キリトリ線）

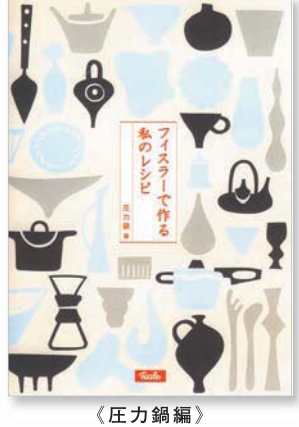
郵便はがき

恐れ入りますが
50円切手を
貼ってください。

1040033

東京都中央区新川1-2-12
フィスラージャパン株式会社

フィスラーで作る
私のレシピ　　注文係 行



《圧力鍋編》

《ステンレス鍋編》

レシピブックお申し込み書

お名前	フリガナ 様		
ご年齢	歳	電話番号	（　　）
ご住所	フリガナ （〒　　-　　）		

ご注文レシピブック（☑を入れてください）各 1,575 円 送料無料

☐ ステンレス鍋編（ご注文数 ☐ 冊）　☐ 圧力鍋編（ご注文数 ☐ 冊）

●商品発送

お申し込みハガキが到着後、約1週間でメール便にてお届けいたします。

●支払い方法

商品と同封の郵便振込用紙にて、お近くの郵便局にてお振込ください。

個人情報保護について

ご注文いただいたお客様の個人情報は商品の発送及び新商品・催事などのご案内の発送に使用させていただきます。また、個人を特定しない方法で、マーケティングの統計データとして活用させていただく場合がございます。お客様への同意なしに守秘義務を負う業務依託先以外の第三者への提供・漏洩することはありません。

Fissler

（キリトリ線）

8 アイテム別特徴

シリーズごと各鍋にはアイテム・サイズ取り揃えております。

ここで紹介しているものは、一部です。他にも蒸し物をするときに組み合わせて使うスチーマーやスチームプレート、サーブパンやフライパンと組み合わせて使うガラスカバーやフライパンカバー等各種サイズがあります。

シャローパン

口径が広く、浅い形が特長。煮くずれしやすい素材や重ねられない素材を調理するときに便利。焼き目をつけてから煮込む、オーブンで仕上げる、といったときにも活躍。

キャセロール

やや浅い形の両手鍋。煮る、ゆでる、揚げるなど幅広い調理に対応。スチーマーとも組み合わせやすい

シチューポット

キャセロールよりも深いため、汁の多い煮物や煮込み料理に適している。スチームプレートとの組み合わせに最適。

ストックポット

シチューポットよりさらに深い鍋。スープストックやだしをつくること、麺類や長い野菜をゆでるのに向いている。

ソースパン

片手鍋。浅型と深型があり、どちらも手軽に使え、少量の煮物や揚げ物など幅広い調理に対応する。

サーブパン

テーブルにそのまま出せるスタイリッシュなデザインが特長。鍋としてももちろん、オーブン皿の代わりにも使える。

マルチスター

麺類や長い野菜をゆでるときに便利。コランダー（中ざる）をはずせば、シチューポット、ストックポットとしても使える。

フライパン

焼く、炒めるなどのほか、ソースと和えるなど揺すりながら仕上げるものに。長い取っ手が絶妙のバランスで持ちやすく、扱いやすい。

コニカルパン

口から底に向かってつぼまる形が特長。火の通りがソフトで、へらもあたりやすいのでソースなどが混ぜやすい。行平鍋の代わりにも最適。

※写真はプロコレクションシリーズです。

memo

お　問　い　合　わ　せ
フィスラージャパン株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川 1-2-12　金山ビル 8F
TEL 03-3523-6171(代)　FAX03-3523-6172
http://www.fissler.co.jp/

フィスラージャパン株式会社 〒104-0033 東京都中央区新川 1-2-12 金山ビル 8F
TEL 03-3523-6171(代) FAX03-3523-6172 http://www.fissler.co.jp

税込価格 210 円（本体価格 200 円）